

飛驒美人御膳

二、五〇〇円



前菜 青菜浸し蟹菊花和合 半熟玉子
 長芋紅葉和合
 野菜煎餅 蓮根 南瓜 隠元

造り 本日の造り

焼物 茄子鱈田楽焼き
 あしらい はじかみ

台の物 秋の収穫鍋
 木の子 鶏つみれ

揚物 木の子天ぷら
 旨塩 天出汁

食事 ひじき御膳
 香の物
 又は
 栗飯蒸し

水物 本日の果物 甘味

四季の点心

二、〇〇〇円



仕切り箱 小鉢
 本日のお浸し
 季節のお浸し
 本日の八寸
 造り
 飛驒牛と
 じゃが芋団子
 焚合わせ
 焼魚
 南蛮浸け
 木の子天ぷら
 本の子茶碗蒸し
 野菜寿司五種
 味噌汁
 本日の水物

一日十食限定

寿司御膳

二、七八〇円

飛驒美人御膳の食事をお寿司五貫にアレンジして
 ご用意いたします。

飛驒牛鉄板焼御膳

三、三九〇円

前菜 青菜浸し蟹菊花和合 半熟玉子
 蕪寿司 秋刀魚有馬煮 揚げ銀杏
 長芋紅葉和合
 野菜煎餅 蓮根 南瓜 隠元

造り 本日の造り

焼物 飛驒牛鉄板焼き
 焼き野菜

台の物 秋の収穫鍋
 木の子 鶏つみれ

揚物 木の子天ぷら
 旨塩 天出汁

食事 白御飯 香の物

水物 本日の果物



A5等級飛驒牛御膳

五、一四〇円

前菜 青菜浸し蟹菊花和合 半熟玉子
 蕪寿司 秋刀魚有馬煮 揚げ銀杏
 長芋紅葉和合
 野菜煎餅 蓮根 南瓜 隠元

造り 本日の造り

焼物 茄子鱈田楽焼き あしらい はじかみ

揚物 木の子天ぷら 旨塩 天出汁

台の物 A5等級飛驒牛鉄板焼き

鍋物 A5等級飛驒牛しゃぶしゃぶ

食事 白御飯
 香の物
 味噌汁

水物 本日の果物



お子様ランチ

(小学生以下の方限定)

一、〇三〇円

焼物 飛驒牛たれ焼き あしらい
 揚物 海老フライ
 魚身フライ

蒸物 茶碗蒸し

食事 白御飯

香の物

味噌汁

水物 本日の果物

会席料理

会席料理は七、四一〇円より承ります。

※入荷状況により内容が変更となる場合がございます。
 ※食品アレルギーがございましたら、予め係員に
 お申し付けください。
 ※すべての料金には、規定のサービス料および税金が
 含まれます。

